

MINUTA REUNIÓN ACADÉMICA JUNIO 2017

PE GATRONOMÍA

Reunidos en la sala de juntas del PE de Turismo y Gastronomía, edificio H, planta alta de la UTVM, siendo las 13:00 hrs. del día 14 de junio de 2017, se encuentran reunidos los docentes del PE, con el objetivo de tratar los siguientes puntos:

I. Pase de lista

II. Análisis de situación académica

III. Avance de estadías

Docente	Reporte con asesor industrial o visita industrial	Nombre o tema de investigación	Revisión de avances	Número de memorias de estadía	Número de alumnos asignados
Itzhel Briseida Rebolledo Hernández	Si	1. Pendiente	Ningún trabajo recibido	4	9
	No	2. Pendiente			
		3. Pendiente			
		4. Pendiente			
Karina Vargas Rivera	No	1. Pendiente	Recibió tres memorias, revisó dos, pendiente una.	3	8
	No	2. Pendiente			
		3. Pendiente			
Ana Rosa Cruz González	Si	1. Pendiente	Avances de las cuatro memorias, ya regreso observaciones de tres	4	8
	No	2. Pendiente			
	No	3. Pendiente			
	No				
Jonathan de la Torre Almaraz	Si	1. Manual	Ya recibió avance de tres memorias, ya regresó dos con observaciones	3	9
	Si	2. Manual			
	Pendiente un equipo	3. Pendiente			
Héctor A. Pérez Arreola	No	1. Organización en restaurante de especialidad	Ya recibió las tres memorias y regresó observaciones	3	9
		2. Mermas			
		3. Pendiente			
Denhi Villeda Muñoz	Si	1. Pendiente	Ya recibió el avance de las memorias, ya regresó observaciones	3	9
		2. Pendiente			
		3. Pendiente			
Luis Alberto Cervantes López	Si (pendiente formato)	1. Pendiente	No ha recibido ningún trabajo	5	10
		2. Pendiente			
		3. Pendiente			
		4. Pendiente			
		5. Pendiente			
Omar Roldán Palafox	Si	1. Gestión de almacén	Recibió los cuatro y regresó con observaciones.	4	10
	Si	2. Manual de procedimientos			
		3. Pendientes			
		4. Pendientes			

Se solicita realizar a la brevedad el contacto con los asesores industriales (contar con evidencia) y definir los proyectos que estarán desarrollando los estudiantes. Así mismo cumplir con las fechas marcadas en el índice.

Primer avance, 02 de junio

Segundo avance, 30 de junio

Tercer avance, 14 de julio

Cuarto avance, 11 de agosto

Entrega final, 18 de agosto

IV. ReaAcreditación del PE de Turismo por organismo CONAET

a. Preparación de alimentos

b. Cafetería y servicio

V. Sistema de Gestión de Calidad

Se solicita nuevamente lo siguiente, con el objetivo de evitar el levantamiento de acciones correctivas.

a. Capturas oportunas de acuerdo a planeación.

b. Captura de avance programático congruente con planeación

c. Uso de formatos actualizados a la fecha.

d. Cumplimiento oportuno de indicadores de puntualidad. Se han reportado porcentajes de:

1. 24%

2. 41%

3. 65%

4. 70%

VI. Visitas Industriales

Fecha:	Jueves 22 de junio	Jueves 29 de junio
Grupos:	Tercero A, B, C, D y E (123 estudiantes y tres docentes, van tres autobuses)	Noveno A Noveno B 55 estudiantes y dos docentes
Docentes que asisten:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lic. Jonathan de la Cruz Almaráz ✓ Lic. Karina Vargas Rivera ✓ Lic. Briseida Rebolledo Hernández 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lic. Luis Alberto López Cervantes ✓ Mtra. Ana Rosa Cruz González
Lugar:	Viñedos La Redonda, Ezequiel Montes, Qro.	Expo Restaurantes WTC

VII. **Convocatoria Amestur**, movilidad a Francia.

Se solicita a los docentes informar a los estudiantes de Turismo y Gastronomía, noveno cuatrimestre, que la convocatoria de AMESTUR invierno, ya está abierta, interesados acudir a la Dirección del PE.

VIII. **Asuntos generales**

- *Uso de laboratorios de cómputo:
 - a. *Invitar a los estudiantes a que acudan a los laboratorios de edificio D, H y G, debido a que la mayoría asiste a la biblioteca (siendo este el laboratorio más obsoleto de la UTM).**
- *El Mtro. Amilcar, expuso que hay alumnos que ya no han asistido a los cursos de francés, por lo que se ha afectado la planeación. Solicita se hable con los estudiantes para hacer conciencia de que su decisión afecta a otras personas.*
- *Se solicita información de exalumnos que ya están trabajando en empresas, enviar datos: nombre de la egresada, empresa, cargo, foto.*
- *Se solicita a los docentes realizar propuestas de estadía para que los estudiantes de estadía enero – abril, puedan tener opciones y se contacten con tiempo.*
- *Se invita a todos los tutores y docentes participar en el Programa Viernes Verde, coordinar a sus grupos para realizar una convivencia al final de la jornada. Habrá dos garrafrones de agua para el PE de Turismo y Tres para el PE de Gastronomía. Cada grupo deberá de traer sus vasos.*
- *La Dirección verificará el avance del Convenio de Liverpool.*

Se cierra la presente, siendo las 13:00 hrs.

PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

Asistencia a la reunión Académica de Junio de 2017
P.E. de Gastronomía.

No.	NOMBRE DE DOCENTE	Firma de Asistencia
1	Lic. Haidé Hernández Escamilla	
2	L.G. Luis Alberto López Cervantes	
3	L.G. Karina Vargas Rivera	
4	L.G. Itzel Briseida Rebolledo Hernández	
5	L.G Héctor A. Pérez Arreola	
6	Mtra. Ana Rosa Cruz González	
7	L.G. Jonathan De la Torre Almaraz	
8	C.P. Antonio Vargas Márquez	
9	L.G. Denhi Villeda Muñóz	
10	Lic. Omar Roldán Palafox	
11	Representante de la Coordinación de Idiomas	
12	OSCAR FLORES CAJONAREO	
13	Edith Carmina Sanchez Trejo	